



Domande e risposte

| nutrizione

La selvaggina

Piombo nella selvaggina

Quali sono gli effetti nocivi del piombo sulla salute umana?

Questo metallo pesante non presenta benefici nutrizionali, è nocivo già a basse concentrazioni e si accumula nell'organismo. Da recenti studi è emerso che qualsiasi dose può causare effetti negativi. Negli adulti un'esposizione cronica al piombo può provocare soprattutto danni ai reni, mentre nei bambini fino ai sette anni danneggia prevalentemente il sistema nervoso. I neonati e i bambini in tenera età sono la categoria più a rischio, in quanto un'elevata esposizione può causare danni irreversibili al sistema nervoso, disturbi delle funzioni cerebrali e una riduzione delle capacità mentali. Lo stesso vale per i nascituri: la formazione del sistema nervoso è una fase molto sensibile dello sviluppo del feto.

A cosa è dovuta la presenza di piombo nella selvaggina?

La contaminazione è riconducibile a due motivi: da un lato questi animali mangiano alimenti quali funghi e piante selvatiche che, a seconda delle condizioni geologiche, possono contenere più o meno piombo. Rispetto agli animali tenuti in stalla o recinto, la loro carne può quindi presentare un'elevata concentrazione di questo metallo. Dall'altro lato la selvaggina viene abbattuta con munizioni di piombo. Durante l'impatto i pallini si deformano o si frammentano e si staccano minuscole particelle o schegge, che penetrano in profondità e non sono visibili a occhio nudo. La carne di cinghiale, capriolo e cervo rientra quindi tra gli alimenti a più elevato contenuto di piombo.

La carne di allevamento è priva di piombo?

La selvaggina venduta sul mercato alimentare svizzero proviene soprattutto da caprioli, cervi e cinghiali viventi allo stato brado o in recinti. In entrambi i casi gli animali vengono abbattuti con armi da caccia. Non si può escludere che anche per la selvaggina da allevamento vengano utilizzate munizioni contenenti piombo.

In quali casi il consumo di selvaggina abbattuta con munizioni di piombo può mettere a rischio la salute?

In media in Svizzera vengono consumati da uno a tre pasti a base di selvaggina all'anno. Per i consumatori adulti medi non sussiste alcun rischio per la salute. Anche l'assunzione di fino a dieci porzioni di cacciagione all'anno non costituisce un rischio elevato per la salute. Poiché di norma il consumo di carne di selvaggina è piuttosto raro, la quantità di piombo ingerita attraverso questo alimento è insignificante rispetto a quella assunta attraverso bevande, frumento, frutta e verdura. Più a rischio sono invece i nascituri e i bambini fino a sette anni, in quanto il piombo può provocare danni alla salute già in concentrazioni minime. Pertanto i bambini piccoli, le donne che allattano e le donne in gravidanza o che desiderano rimanere incinte non dovrebbero mangiare selvaggina abbattuta con munizioni di piombo. Per gli amanti della selvaggina, ossia i cacciatori e le loro famiglie, che assumono regolarmente cacciagione una o più volte alla settimana, la situazione è più preoccupante.

Perché le donne che allattano, le donne in gravidanza o che desiderano rimanere incinte dovrebbero rinunciare alla selvaggina abbattuta con munizioni di piombo?

I feti sono molto sensibili a questo metallo pesante: già in piccole quantità può avere effetti nocivi sullo sviluppo del sistema nervoso. Durante la gravidanza è sufficiente assumere una volta alimenti con un elevato contenuto di piombo per mettere a rischio la salute del feto e pregiudicare lo sviluppo del suo sistema nervoso. Dato che una determinata percentuale di piombo finisce nel latte materno e può essere assorbita dal neonato, per motivi di prevenzione, durante il periodo dell'allattamento, si raccomanda di non consumare selvaggina abbattuta con munizioni di piombo.

Le donne in età fertile dovrebbero rinunciare all'assunzione di selvaggina abbattuta con munizioni di piombo?

Una volta entrato nell'organismo, il piombo si deposita nelle ossa, dove si accumula nel tempo. Il rimodellamento del tessuto osseo durante la gravidanza può comportare un rilascio del piombo depositatosi nelle ossa, che costituisce un fattore di rischio aggiuntivo per il feto e la madre. Per tale motivo in linea di principio l'ingerimento di piombo dovrebbe essere ridotto al minimo dalle donne fino al momento in cui non desiderano più rimanere incinte.

Perché i bambini fino ai sette anni non dovrebbero mangiare selvaggina abbattuta con munizioni di piombo?

Poiché pesano meno degli adulti, i bambini fino ai sette anni assumono una quantità maggiore di piombo per chilogrammo di peso corporeo. Inoltre hanno un metabolismo diverso e nella fase di sviluppo il loro sistema nervoso è particolarmente sensibile. È quindi sufficiente una quantità minima di piombo per produrre effetti nocivi.

Quali altri alimenti possono contenere piombo e mettere a rischio la salute?

Il piombo può depositarsi sulla superficie della frutta e delle foglie attraverso la polvere e le precipitazioni. Pertanto soprattutto il frumento, la frutta e la verdura di grandi dimensioni che cresce in superficie sono una fonte di esposizione. La selvaggina abbattuta con le munizioni di piombo rientra tra gli alimenti con la concentrazione più elevata di questo metallo pesante.

Cosa consiglia l'USAV?

Finora non è stato possibile stabilire una soglia minima al di sotto della quale possa essere escluso qualsiasi rischio. L'USAV ritiene che in linea di principio a fini precauzionali l'assunzione di piombo da parte della popolazione e in particolare delle donne in età fertile debba essere ridotta al minimo. È quindi buona norma evitare, se possibile, l'ingerimento di questo metallo. Alimenti con un'elevata concentrazione di piombo, come la selvaggina abbattuta con munizioni contenenti questo metallo, dovrebbero pertanto essere assunti con moderazione.

L'USAV consiglia ai bambini fino ai sette anni, alle donne che allattano e alle donne in stato di gravidanza e a quelle che desiderano rimanere incinte di rinunciare al consumo di cacciagione.

Le domande e le risposte sono basate sulle domande frequenti dell'Istituto federale per la valutazione dei rischi (BfR) del 19 settembre 2011